

Funghi coltivati: sempre di stagione

Da oltre 20 anni la ditta Fine Funghi AG coltiva funghi commestibili di qualità Gemma. Come prima produttrice svizzera di funghi dal 2017 produce ora anche champignons Gemma.

L'autunno è il periodo di alta stagione presso la Fine Funghi AG a Gossau ZH. Quando nei boschi spuntano i funghi cresce anche la domanda di funghi coltivati, anche se la loro produzione non dipende dalla stagione. I funghi coltivati, vale a dire prataioli e funghi pregiati come shiitake e cardoncelli, crescono in locali nei quali la temperatura e l'umidità dell'aria sono rigorosamente controllate. Ogni specie di fungo ha inoltre esigenze diverse che vanno accuratamente rispettate. «Gli svizzeri devono ancora imparare che i funghi si possono mangiare anche in insalata e non solo in autunno come è tradizione», osserva ammiccando Patrick Romanens, fondatore della Fine Funghi AG, e aggiunge che ogni svizzero consuma ogni anno circa un chilo di funghi coltivati. Nella media europea sono circa due chili e mezzo e in Cina quasi dieci chili all'anno.

Patrick Romanens è stato uno dei primi in Svizzera a coltivare funghi pregiati – così vengono definiti nel settore svizzero dei funghi tutti i funghi coltivati salvo gli champignons. Negli anni novanta ha iniziato a praticare come attività accessoria la produzione di funghi shiitake Gemma, attualmente l'azienda conta una ventina di collaboratori e produce shiitake, cardoncello, gelone, pioppino e come unica ditta svizzera prataioli di qualità Gemma. A livello svizzero i funghi pregiati sono prodotti da una dozzina di aziende, oltre il 90 per cento secondo le direttive Bio Suisse.



Patrick Romanens, fondatore della Fine Funghi AG (s.) e il direttore Jürg Scherrer. Foto: Theresa Rebholz

Il substrato fa la differenza

«La differenza principale tra produzione biologica e convenzionale consiste nel substrato. Le materie prime per il substrato bio devono provenire da coltivazione biologica, il legno non trattato dalla Svizzera», spiega Patrick Romanens. Inoltre il substrato e la terra di copertura vanno sterilizzati esclusivamente con il vapore e i locali possono essere disinfettati unicamente con procedimenti termici o con prodotti autorizzati da Bio Suisse. L'uso di prodotti chimici di sintesi, per esempio per combattere funghi indesiderati, è inoltre vietato. «D'altronde oggi sono poco utilizzati anche nella produzione convenzionale», osserva Patrick Romanens. Secondo le direttive Gemma anche il micelio dovrebbe provenire possibilmente da coltivazione bio, attualmente tuttavia non esistono laboratori che producono micelio di questo tipo, aggiunge il produttore di funghi.

La produzione di funghi coltivati sull'esempio degli shiitake



Inoculazione e incubazione

Nel substrato sterilizzato con vapore viene inoculato il micelio, l'apparato vegetativo dei funghi, in precedenza mischiato con chicchi di miglio in modo da poterlo distribuire uniformemente nel substrato. A una temperatura fra 18 e 20 °C dopo due o tre giorni compaiono le prime ife (a destra), dopo altre due settimane quasi tutto il substrato è colonizzato, vale a dire occupato da micelio (a sinistra). Segue una fase di maturazione di 18 settimane.



Fruttificazione

Quello che comunemente viene chiamato fungo e quindi consumato è il carpoforo. Le condizioni per la formazione del frutto, la fruttificazione, sono diverse a seconda della specie. Alcuni funghi hanno bisogno di luce, gli shiitake di vibrazioni. Per la fruttificazione i blocchi di substrato incubati di shiitake sono collocati in un locale con una temperatura di 17 °C e umidità dell'aria del 90 per cento. In precedenza sono sballati e il liquido trasudato viene lavato via con acqua (vedi foto).



Raccolta

Una settimana dopo l'inizio della fruttificazione gli shiitake sono pronti per essere raccolti. Vanno raccolti a mano in due o tre passaggi. Tra l'inoculazione degli shiitake e la raccolta trascorrono 21 settimane, per altri funghi pregiati un ciclo dura circa 7 settimane. Il substrato per la produzione di funghi viene utilizzato una sola volta, in seguito può essere impiegato come concime per colture che prediligono un basso valore pH, per esempio le bacche.



Contengono preziosi elementi e sono molto versatili. Ciononostante i funghi pregiati come il pioppino (s.) e i geloni sono prodotti di nicchia.

Miscela di substrato propria per ogni specie

Il produttore di funghi prepara da sé il substrato per i funghi pregiati mischiando trucioli di legno o segatura, crusca, baccelli vuoti di soia, semi di girasole e granoturco – in composizione diversa a dipendenza del tipo di fungo. Il substrato per gli champignons è costituito da paglia, letame di gallina e gesso che insieme sono sottoposti a un processo di fermentazione. «Tradizionalmente per i prataioli si utilizza letame di cavallo, ma visto che è pressoché impossibile trovarne di qualità bio abbiamo dovuto cercare alternative», racconta Patrick Romanens. Attualmente l'azienda importa substrato fermentato dai Paesi Bassi. «La produzione di substrato può sprigionare un forte odore. In Svizzera è difficile ottenere un permesso per un impianto di questo tipo», spiega Jürg Scherrer, direttore della Fine Funghi AG.

Per ogni ciclo produttivo, che a seconda della specie di funghi può durare da 7 a 20 settimane, viene impiegato substrato nuovo che dopo la raccolta viene utilizzato per concimare i campi delle aziende cooperanti. Grazie al basso valore pH e alle sostanze nutritive che contiene, il substrato utilizzato per funghi pregiati è un ottimo concime per colture come i mirtili o il rododendro. Il substrato utilizzato per i prataioli, anch'esso ricco di sostanze nutritive, ha la capacità di migliorare la struttura del suolo ed è adatto per esempio per l'orticoltura (vedi riquadro).

Finalmente champignons Gemma dalla Svizzera

L'azienda ha iniziato da poco a produrre champignons. Dopo il lavoro di pioniere per la coltivazione di funghi pregiati Gemma, Patrik Romanens ha così realizzato un altro sogno. Dalla fine del 2017 i prataioli Gemma della Fine Funghi AG sono ora in vendita presso Coop e numerosi negozi bio in Svizzera. In precedenza la totalità dei prataioli bio veniva importata. «Nel corso degli anni abbiamo fatto tre tentativi», racconta Patrick Romanens. «Visto che nessuno coltivava champignons Gemma svizzeri abbiamo dapprima dovuto definire con Bio Suisse tutti i particolari relativi alla produzione, i primi due tentativi sono però falliti a causa di difficoltà personali.»

Per la produzione di prataioli la Fine Funghi AG ha ora stipulato un contratto d'affitto di lunga durata per un edificio

della Wauwiler Champignons AG a Wauwil LU che ha convertito alla produzione Gemma.


Pianificazione lungimirante della successione

Le due aziende non collaborano però solo per quanto riguarda la produzione di funghi. Dall'inizio del 2017 la Fine Funghi AG fa parte della produttrice di funghi di Wauwil. «Conosco l'azienda da oltre 20 anni e ne apprezzo le competenze», dice Patrick Romanens che andrà in pensione tra due anni. «Abbiamo deciso di vendere ai fini di una pianificazione lungimirante della successione», aggiunge Jürg Scherrer, assunto nel 2015 in qualità di responsabile dell'amministrazione e delle finanze e che dall'anno scorso è responsabile della gestione della Fine Funghi AG. Theresa Rebholz



Cercasi acquirenti per substrato di prataioli come concime


Il substrato usato per i prataioli è adatto come concime per aziende orticole e campicole. Il concime completo con un elevato tenore di sostanza organica possiede una composizione nutrizionale adatta per l'orticoltura. Il substrato utilizzato per i prataioli migliora la struttura e la stabilità glomerulare e la capacità di ritenzione dell'acqua e delle sostanze nutritive del suolo. Secondo le direttive Gemma può essere trasportato al massimo 80 km in linea d'aria. A partire da Wauwil e con l'aiuto di Terraviva si sta organizzando una catena di fornitura verso la regione del Seeland e zone limitrofe.

 www.biopilz.ch (F e D)

→ p.romanens@biopilz.ch

Cercasi produttori di tartufi

L'Unione svizzera dei produttori di funghi USPF e Coop sono alla ricerca di contadini disposti a coltivare tartufi svizzeri. La coltivazione di tartufi avviene in vivaio in campo aperto. Per offrire sostegno ai coltivatori, USPF collabora con specialisti e l'Alta scuola di scienze agrarie, forestali e alimentari HAFL. USPF coordina la commercializzazione.

 www.champignons-suisse.ch > Producteurs de truffes recherchés (F e D)